附件1

**某医院主副食品采购项目参数和商务要求**

一、质量要求

供应商供应的各类食品必须符合《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》和军队有关食品管理规定；符合国家有关安全卫生、环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标要求。满足食品安全国家标准，包括但不限于GB31654-2021食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量等。具体要求包括但不限于：

（一）蔬菜。符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等规定和采购方有关质量要求。①经过粗加工，不得有腐烂、泥沙等现象，食用率达95%以上；②色泽新鲜，不得有萎蔫、干枯、损伤、病变、虫害侵蚀等异常形态；③气味正常，无农药气味，无臭味，不得使用化学药剂进行浸泡；④土豆、青椒等个体类蔬菜应按采购方要求供应，大小均匀，品质保持一致；⑤定期提供蔬菜农残检测报告，可供采购方全程品质溯源。

（二）水果。应保持较好的外观和质量等级，确保优质新鲜。①果型端正，按照采购方要求的规格和品质供应，大小匀称；②色泽鲜艳，细腻光滑，无压伤磕伤；③成熟度适中，无过生或过熟腐烂现象；④香气正常，口感鲜美，果肉质地良好，无酸馊等异常气味；⑤软硬适中，无过软过硬现象。

（三）鲜畜肉。肉类食品须在肉联厂当天宰杀当天配送，确保所供食品优质新鲜,符合《鲜（冻）畜肉卫生标准》《无公害畜肉安全要求》等规定和采购方有关质量要求。①符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标注，具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”；②脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，无淤血、水肿、囊肿和污染等情况；③气味正常，无腥臭酸败气味；④富有弹性，不沾手，指压不留陷窝，能立即恢复；⑤表面微干或微湿，无注水现象，含水量检测值低于76.5%为合格产品；⑥五花肉手摸略粘，肉上无血，肥瘦红白分明、色鲜艳，五花三层分明，整块厚度约为1寸；⑦排骨中骨肉比例不少于1:2。

（四）鲜禽肉。质量符合《鲜（冻）禽肉卫生标准》《无公害畜禽肉安全要求》等规定要求，具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。①色泽光润，肉的断面呈淡红色，湿润但不粘手；②气味正常，无腥臭；③肉质紧密，富有弹性，手指按压能立即恢复；④表面微干或微湿，无注水现象，含水量检测值低于76.5%为合格产品；⑤无病瘟，腔内无杂物。

（五）冻畜禽肉。所有冷冻肉类要清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。①均要求国产且可溯源；②肉体冻实而坚硬，无化冻现象；③肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手；④气味正常，无腥臭；⑤解冻后净重量不少于80%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。

（六）鲜鱼。①鱼眼澄清有光泽，无凹陷及浑浊不清；②鱼鳃紧闭，鳃片鲜红，无黏液和污物；③肉质坚实肥厚有弹性；④鱼体完整，鳞片整齐，排列紧密，轮层明显，无松弛现象；⑤气味正常，有鲜鱼的正常腥味，无异臭味；⑥现杀活鱼鱼鳞刮净、去除内脏、鱼腮，肉质新鲜，净食用率不低于80%。

（七）冻鱼虾及其他零星冻品。必须符合国家食品卫生法规相关标准，选用无毒、无害、无污染、可朔源的副食品。符合冷链食品防疫要求，采取有效措施防止二次污染。掺假、掺杂副食品坚决不能使用。食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。冻肉类产品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致；冻鱼虾眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤自然色泽明显，解冻后净重量不少于80%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。

（八）鲜鸡蛋。必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品。①蛋壳表皮略粗，无破损，有光泽，表面干净无污秽；②摇晃无声响，内容物无异味，蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整。

（九）咸蛋。①选用国内知名品牌且可溯源；②蛋壳完整无破损，表面干净；③气室高度应小于7毫米，蛋白纯白无斑，蛋黄色泽红黄；④煮熟后黄中起油或有油析出，咸味适中无异味。

（十）乳制品、糕点、饮料、调料干货、节日食品等预包装食品或散装食品。符合国家《调味品分类》行业标准要求，外包装上有SC（QS）标志。①供应的乳制品为国内主流品牌，外包装无污物，无泄漏, 生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；②预包装食品不能是“三无”产品，必须是国内知名厂家生产，生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；③散装食品均应有独立密封外包装，质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整，无霉烂、无虫蛀、无杂质、无过期变质，保持应有的形状色泽，加工、包装、运输、贮存、销售等全流程符合国家规定标准。④干货类食品必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的主流商品，选用无毒、无害、无污染、可朔源的食品，掺假、掺杂食品坚决不能使用；干货等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收；表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题。⑤调味品必须符合国家食品卫生法规相关标准，且为国内主流产品，正规厂家生产、颜色品质纯正，食盐、糖、味精、酱油、醋、豆制品（预包装）、生粉、酱腌菜等必须具有“SC”食品生产许可证。

（十一）豆制品。①必须选用符合国家食品卫生法规相关产品，选用无毒、无害、无污染、可朔源的食品。②新鲜豆制品由主流正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等。

（十一）米、面、油。①米为优质二级、面为特制一等小麦粉、一级食用油，供应的粮油执行国家粮食和食用植物油标准；②不能是“三无”产品，必须是国内知名厂家生产，生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；③米、面、油均应有独立密封外包装，质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整，无霉烂、无虫蛀、无杂质、无过期变质，保持应有的形状色泽。

（十二）其他质量要求

供应商所供食品必须符合国家质量技术监督和食品卫生标准，确保安全。

1.肉类、禽类等食品需按要求提供检疫证明。

2.水产类须保证鲜活，冷冻产品须提供厂家质量报告。

3.果蔬类食品要提供国家认可的第三方检测机构出具的农药残留检验报告。

4.供应商自备经计量合格的称重仪器，生鲜称重类货物以去包装后重量为准。

5.运输过程须保证食品的卫生与安全，运输冷藏工具应停放在指定地点并定期消毒。

6.未尽事宜由供需双方协商确定。

二、供货要求

供应商依据采购方所属单位提供的食品种类和数量需求进行分拣打包（须标明不同伙食单位、数量等信息），并按时配送到交货地点。供应商须确保食品运输途中的卫生与安全，并承担货物运至交货地点所需的包装（含菜筐）、运输、卸载等相关费用。

（一）送货时间一般为每天早上9:30前（具体时间根据供需双方协商确定）将需方所订的货物送至双方约定配送地址,提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单；供应商如配货迟到超过30分钟,可扣罚当天总货款的20%；能够按照应急保障措施提供相应紧急措施，保证采购方当日的副食供应。

（二）采购方遇有临时紧急保障任务等特殊情况时，供应商应在接到需求单位电话10分钟内响应应急配送要求，保证货品数量、质量，并能于2小时内将货品送达。

（三）供应商需配备运送食品的专用车辆，配送团队相对固定，负责货物装卸，在采购方单位营院活动必须服从管理。配送团队指定专人负责且不得随意变更，人员须持有有效健康证明。

（四）运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和周转箱等运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。由于包装或防护措施不当而引起货物破损、污染、变质、丢失的，由中标供应商承担责任。配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，中标供应商将被取消配送资格，同时承担相应的责任。

（五）供应商提供的食品原材料卫生质量问题导致招标人食物中毒，供应商必须承担全部责任，当日配送的商品品种、数量不符时，供应商必须在2小时内完成更换并承担相应责任。

（六）食品质量符合国家质量技术监督和食品卫生标准，若采购方验收和使用过程中发现质量问题，供应商应无条件给予退换并接受相应处罚，第一次，当天送货总金额按照八折结算，第二次，按照七折结算，第三次取消供货资格。若发现以下食品：

1.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

2.含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3.含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；

4.掺假、掺杂、注水或其他非产品自有的物质，影响营养、卫生；

5.农药残留超过国家规定的技术标准的。

采购方除全部退货外，有权取消供应商的配送资格;

（七）供货商必须严格履行安全保密要求，对采购方的单位名称、地址、电话、人员及食品供应数据等信息应严格保密，不得泄漏；严禁将与采购方的合作行为用作商业宣传。

（八）采购方订购的蔬菜、肉类等品种，在实际配送前1至2天以书面或电话形式向供应商下单,订单内容包括订购的品名、数量、送货时间和其它特殊要求等，供应商在配送前按收到的采购计划自行称重，生鲜称重类货物以去包装后重量为准。

（九）供应商按采购人发送的食材订单要求将配送的食材送达指定地点后，采购人应及时按下列标准或要求进行验收：

1.国家标准（如无，则依序按食品安全法标准、行业标准、企业标准）或采购人合同要求，同时按季提供批量产品本批次第三方法定检测报告。

2.有包装货品应为保质期内产品。

3.无包装货品应为新近生产并系新鲜产品。

每次随货附一式四份的送货清单，供验货后签字确认，配送商持两份、采购方、伙食单位各持一份，作为送、收货凭证。对于验收不合格食材，采购人有权退货或要求供应商换货，并在《送货交接单》中注明；补送货物必须在每日11:30前送达，若未完成，当天补送货物按无偿提供处理。

（十）供货商配送当日提供肉类检验检疫报告，蔬菜类每月提供1次(不限于)经采购方认可的第三方检验机构检测报告，相关费用由供应商承担。

（十一）首次供货时，应提供供应商的有效《营业执照》、《食品卫生许可证》、《食品流通许可证》和《食品经营（或生产）许可证》。

（十二）供应商不得以任何方式为配送单位和个人购买非伙食性开支。

三、中标单位服务评价及考核

（一）中标单位须交纳履约保证金，数额按照五万元整收取，出现违约情况直接从供应款中扣除相应数额的违约金进行结算。中标单位与采购方签订合同之日起10个工作日内完成交纳。

（二）合同执行期间，采购方将对上述供货要求落实情况进行量化打分，实行副食品供应商日常量化管理。对中标人配送的副食品品质、时效、服务态度、问题响应及价格控制等方面进行满意度测评，将相关问题通报至中标人要求限期整改。

四、货款结算

从合同签订之日起，由采购方向中标单位支付项目款，根据项目进展情况支付，每月结算一次，供应商必须凭盖有采购方物资验收盖章（签字）的票据办理结算，双方对当月供应金额核对无误后，由采购方财务部门转账支付货款。在结算过程中出具虚假发票、不完整支付凭证和不真实文件资料，按合同条款处罚。